

Feliz cumpleaños

A nuestras socias. Martina Otzoy Curuchich
Le deseamos muchas felicidades que cumplió años
en el mes de junio.

Y a nuestras socias que próximamente
cumplirán años en el mes de julio les
deseamos muchas felicidades

Leona Apen Pichiya.
Fermina Esterlina Shovin xocop
Maria Ana Catú López.



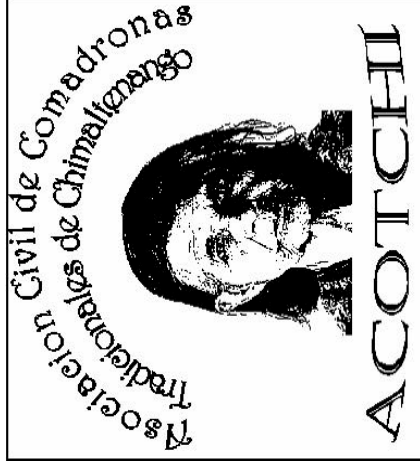
SOBRE CONTAMINACIÓN DE AGUA

No derramar el aceite del auto en la calle o los drenajes,
porque un litro de este elemento contamina aproximada-
mente un millo de litros de agua, cantidad suficiente para
mantener a una persona durante 14 años " puedes llevarlo a

Fechas de las capacitaciones del mes de Agosto

Para Comalapa.....05 de agosto del 2,008
Para Tecpan G.....06 de agosto del 2,008

Dirección: 2ª.Calle 4-02, Zona 4.
San Juan Comalapa
Teléfono: 78498027
e-mail: acotchi@yahoo.com
Web Pag. www.cotchi.org



EL INFORMADOR

Indice	pagina
Palabras de la Junta	2
Nuestra Misión.....	2
Sobre atención de parto:.....	3
Manzana.....	3
Banquito artesanal.....	4
Nuestro sentido pésame.....	4
Agradecimiento.....	5
Programa agricora	6
Receta de hongos.....	6
Nuestro objetivo.....	7
Actividades que realizamos.....	7
Feliz cumpleaños.....	8
Sobre contaminación de agua.....	8
Fechas de capacitaciones	8

Julio del 2,008

No. 02-2008

Palabras de la junta directiva

Es para nosotras un gusto saludarlas y desearles éxitos, prosperidad y bienestar a toda su familia. Y que a pesar de la crisis económica que todos afrontamos hayan disfrutado de una tranquila fiesta.

Estamos llegar hacia ustedes a través de el segundo numero del informador comunitario, plasmando algunas de nuestras actividades relevantes.

Palabras de la junta directiva

NUESTRA MISIÓN

Ser una organización representativa de las Comadronas Tradicionales del departamento de Chimaltenango que permita el acercamiento y comunicación de sus asociados para la determinación, análisis y solución de sus inquietudes y problemas comunes y que busque a través del desarrollo de sus actividades la incidencia positiva, a través de propuestas concretas.

NUESTROS OBJETIVOS

Promover la participación de todos los asociados en los espacios de formación, retroalimentación, y actualización de conocimientos y de toma de decisiones para el ejercicio pleno de su trabajo para con ello contribuir a disminuir la mortalidad materno e infantil neonatal en el área de influencia, mejorando las condiciones de vida de los asociados, a través de acciones de formación y capacitación dirigida a distintos grupos sociales, en diversos temas, ~~economía doméstica, alfabetización, plantas medicinales y~~

Actividades que realizamos

En el informador anterior, dimos a conocer las actividades de cada programa y una de ellas es el

Área de capacitación

En el cual se desarrolla el programa de alfabetización dirigida a la población de San Juan Comalapa

En el programa de alfabetización participan 27 alumn@s de sexto grado. 12 alumn@s de tercer grado. Y 12 alumn@s de primero.

Además de recibir sus clases, están realizando un proyecto de cuadros en mostacilla. Fajas de mostacilla con el fin de



contribuir a su economía.

PROGRAMA AGRICOLA

Cultivo de hongos ostra

Se desarrollo la primera capacitación sobre el cultivo de hongos ostra y el primer experimento sobre el cultivo. con el propósito de buscar alternativas de mejorar la economía de las asociadas, también se les proporcionó semilla de hongo a las participantes que lo requirieron para iniciar la siembra en su casa.



Receta Crema de hongos

- 6 Hongos cortadas en trozo. 5 cucharadas de mantequilla.
- 4 cucharadas de harina. 2 tazas de caldo
- 2 tazas de crema. Sal y pimienta al gusto

Preparación.

Derrita cuatro cucharadas de mantequilla, añada ka harina y revuelva hasta que este bien la mezcla. agregue al caldo, la crema, la pimienta, y deje cocer la mezcla a fuego lento, moviéndola hasta que este espesa; sazónela con sal al gusto. En una cacerola fría las setas con la cucharada de mantequilla restante por 15 minutos, vaciela en la crema y sírvala.

Los hongos se puede preparar en ceviche, chuchos, tamales, guisado y de todas las formas que a usted le gusta.

SOBRE ATENCIÓN DE PARTOS



En el 2007 en Tecpan Guatemala hubieron 2,317 nacimientos, de esos nacimientos 69 fueron atendidos por médicos equivalente a 3% por ciento Las comadronas atendieron 2,248 equivalente a 97 % por

ciento.

Esta es una muestra de la gran labor comunitaria que realizamos.

Manzana

Nombre científico (pirus malus)

La manzana es una fruta muy apreciada por su agradable sabor, y además de ser alimenticia, se puede utilizar como remedio casero.

Para combatir el insomnio o la falta de sueño, da buen resultado comerse una manzana por las noches.

Si se come una manzana sin pelar diaria mente ayuda a combatir el estreñimiento.

También la manzana sin cáscara resulta muy útiles para cualquier tipo de diarrea, pues ayuda a limpiar el intestino de las sustancias dañinas que produce el mal de estómago. A demás ayuda a eliminar los gases estomacales y alivian el dolor de los retorcijones. Por eso también se recomienda cuando la persona padece de

Banquito artesanal

Ahora las mujeres tienen alternativa de agilizar su tejido.
NO ES PRODUCTO DV OFER. LO PUEDE ELABORAR UN CARPINTERO

Con la nueva tecnología del banquito artesanal. Esta diseñado de una forma tan sencilla y cómodo para las tejedoras, se puede adaptar a la medida que las usuarias. ya que es movable.

Con este banquito avanza el tejido, permite la circulación de la sangre y evita la deformidad en el cuerpo, los dolores de espalda y otros males. Las medidas lo puede adquirir en “ACOTCHI”



Nuæstras sentido pæsamø

De parte de la asociación de comadronas, nuestro mas sentido pésame a la compañera socia. Maria del Transito Xico Coc. Por el sensible fallecimiento de su hija
ZELAYA CAC XICO
De 15 años de edad.

Zelaya
Cac
Xico
EPD

agradæimientos

A los esposos.

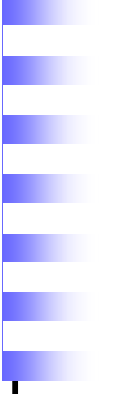
Dr. Luis Letona y Paulina Butcher.
Por su apoyo incondicional hacia “ACOTCHI”

MUNICIPALIDA Y CEIBA

A la municipalidad por su aporte y apoyo a los alumnos del ultimo grado de alfabetización, en el programa de mecanografía digital, proporcionada por el centro de servicio comunitario.

Los alumnos obtuvieron 16 horas de clases de las 72 horas solicitadas.

A CEIBA por proporcionar el curso completo de computación a bajo costo y al alcance de la economía de los alumnos que cursan el ultimo grado de alfabetización y algunas socias de “ACOTCHI”



Palabras de la junta directiva

Es para nosotras un gusto saludarlas y deseables éxitos, prosperidad y bienestar a toda su familia. Y que a pesar de la crisis económica que todos afrontamos hayan disfrutado de una tranquila fiesta.

Estamos llegar hacia ustedes a través de el segundo numero del informador comunitario, plasmando algunas de nuestras actividades relevantes.

Palabras de la junta directiva

NUESTRA MISIÓN

Ser una organización representativa de las Comadronas Tradicionales del departamento de Chimaltenango que permita el acercamiento y comunicación de sus asociados para la determinación, análisis y solución de sus inquietudes y problemas comunes y que busque a través del desarrollo de sus actividades la incidencia positiva, a través de propuestas



PROGRAMA AGRICOLA

Cultivo de hongos ostra

Se desarrollo la primera capacitación sobre el cultivo de hongos ostra y el primer experimento sobre el cultivo. con el propósito de buscar alternativas de mejorar la economía de las asociadas, también se les proporcionó semilla de hongo a las participantes que lo requirieron para iniciar la siembra en su casa. presentamos algunas fotos de los resultados del



Receta Crema de hongos

- 6 Hongos cortadas en trozo. 5 cucharadas de mantequilla.
- 4 cucharadas de harina. 2 tazas de caldo
- 2 tazas de crema. Sal y pimienta al gusto

Preparación.

Derrita cuatro cucharadas de mantequilla, añada ka harina y revuelva hasta que este bien la mezcla. agregue al caldo, la crema, la pimienta, y deje cocer la mezcla a fuego lento, moviéndola hasta que este espesa; sazónela con sal al gusto. En una cacerola fría las setas con la cucharada de mantequilla restante por 15 minutos, vacíela en la crema y sírvala.

Los hongos se puede preparar en ceviche, chuchos, tamales, guisado y de todas las formas que a usted le gusta.

NUESTROS

Promover la participación de todos los asociados en los espacios de formación, retroalimentación, y actualización de conocimientos y de toma de decisiones para el ejercicio pleno de su trabajo para con ello contribuir a disminuir la mortalidad materno e infantil neonatal en el área de influencia, mejorando las condiciones de vida de los asociados, a través de acciones de formación y capacitación dirigida a distintos grupos sociales, en diversos temas, economía doméstica, alfabetización,

Actividades que realizamos

En el informador anterior, dimos a conocer las actividades de cada programa y una de ellas es el

Área de capacitación

En el cual se desarrolla el programa de alfabetización dirigida a la población de San Juan Comalapa

En el programa de alfabetización participan 27 alumnos de sexto grado. 12 alumnos de tercer grado. Y 12 alumnos de primero.

Además de recibir sus clases, están realizando un proyecto de cuadros en mostacilla. Fajas de mostacilla con el fin de contribuir a su economía.



PROGRAMA AGRICOLA

Cultivo de hongos ostra

Se desarrollo la primera capacitación sobre el cultivo de hongos ostra y el primer experimento sobre el cultivo. con el propósito de buscar alternativas de mejorar la economía de las asociadas, también se les proporcionó semilla de hongo a las participantes que lo requirieron para iniciar la siembra en su casa. presentamos algunas fotos de los resultados del



Receta Crema de hongos

- 6 Hongos cortadas en trozo. 5 cucharadas de mantequilla.
- 4 cucharadas de harina. 2 tazas de caldo
- 2 tazas de crema. Sal y pimienta al gusto

Preparación.

Derrita cuatro cucharadas de mantequilla, añada ka harina y revuelva hasta que este bien la mezcla. agregue al caldo, la crema, la pimienta, y deje cocer la mezcla a fuego lento, moviéndola hasta que este espesa; sazónela con sal al gusto. En una cacerola fría las setas con la cucharada de mantequilla restante por 15 minutos, vacíela en la crema y sírvala.

Los hongos se puede preparar en ceviche, chuchos, tamales, guisado y de todas las formas que a usted le gusta.

